



# CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

**Pedro José Perales García** +58 424-273.9287  
pperales69@yahoo.com

“

Catar es probar con atención un producto cuya calidad queremos apreciar, es someterlo a nuestros sentidos, en particular al del gusto y el olfato, es tratar de conocerlos buscando sus cualidades y defectos con el fin de expresarlos, es estudiar, analizar, describir, definir, juzgar y clasificar a un alimento sólido o líquido

**EMILE PEYNAUD**



“

Degustar un vino o un licor es analizarlo, estudiarlo, describirlo, saberlo apreciar, disfrutar de sus cualidades y de las sensaciones que produce

**MARÍA ISABEL MIJARES**



# CONDICIONES PARA LA CATA

- **Copa:** Cristal, 24% Pbo, bien lavada, tamaño adecuado.
- **Lugar:** Local con buena iluminación, pocos aromas en el entorno
- **Horarios:** Matutino y Vespertino.
- **Correcta selección de vinos o destilados**
- **Factores perturbadores:** Enfermedades, estado emocional (estrés), agotamiento, sueño, uso de lociones (perfumes, etc).





# PASOS DE LA CATA

## PASO 1

Analizar el color del destilado.

## PASO 2

Analizar las lágrimas o piernas.

## PASO 3

Oler la copa sin agitarla. (En el Borde)  
Reconocer Aromas.

## PASO 4

Luego agitar la copa y olerla nuevamente  
(En el Borde) Reconocer Aromas.



# PASOS DE LA CATA

## PASO 5

Beber el destilado y distribuirlo adecuadamente en el paladar.

## PASO 6

Analizar la percepción que se tiene en boca

## PASO 7

Analizar su tiempo de permanencia en boca

**Opcional:** Diluir el destilado para volver al análisis olfativo

# EXAMEN VISUAL (VISTA)

La apreciación visual de los Destilados no representa un interés significativo.

Sin embargo, es útil y se pueden trabajar los siguientes aspectos:

01.

**Viscosidad:** Lágrimas espesas y continuas

02.

**Transparencia:** Ni turbio Ni depósitos

03.

**Coloración:** Según años de envejecimiento en madera (Roble Americano, Roble Francés, Limousine)



# EXAMEN OLFATIVO (NARIZ)

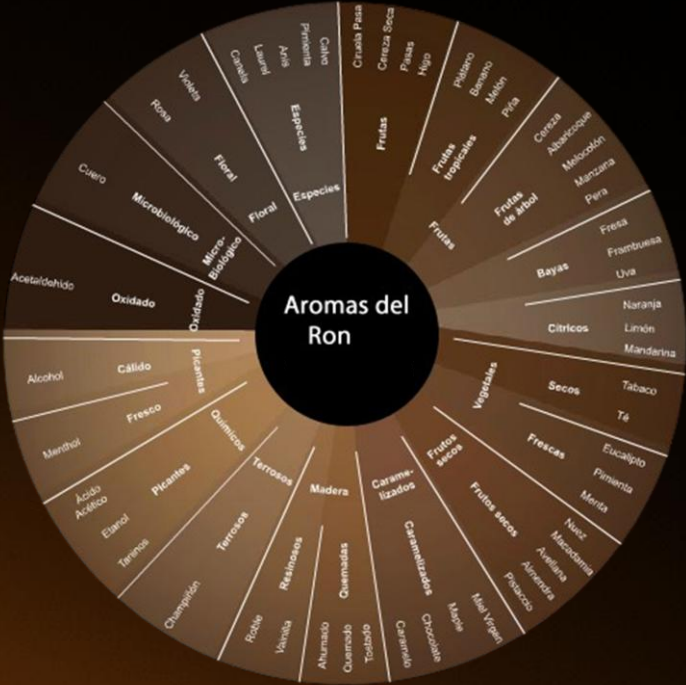
Es el **órgano más completo**. En la cata de destilados el análisis o fase olfativa es la más importante ya que a través de la nariz se descubren la *mayoría de cualidades positivas y también los defectos*.

La técnica para la cata de destilados, consiste en separar los aromas más intensos (alcohol), evitar su dominio y buscar los aromas más sutiles (Calidad y Finura)

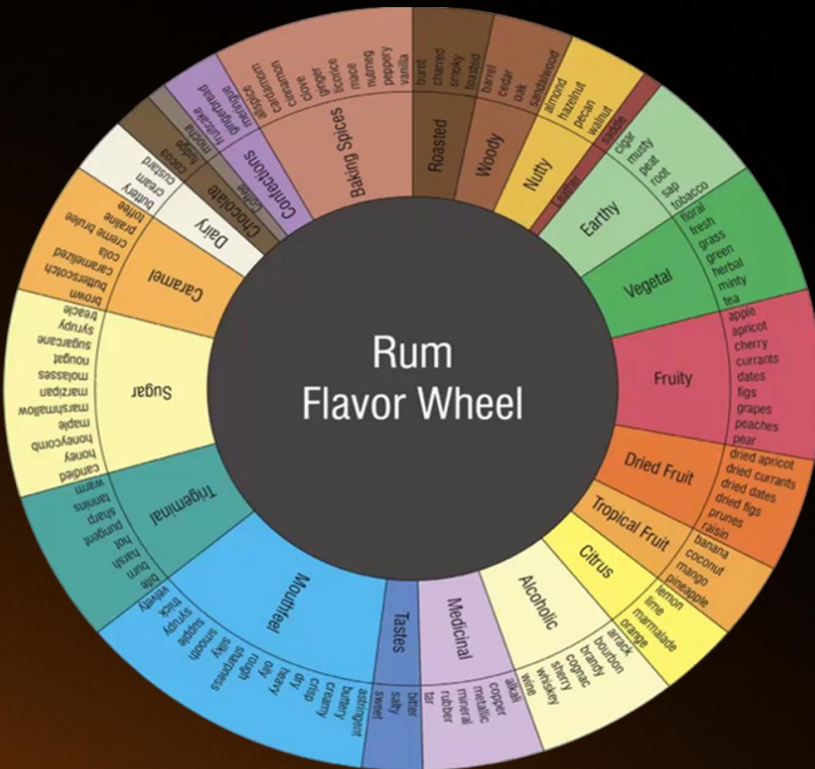


## RESPIRACIONES CORTAS Y SEGUIDAS y DILUCIÓN

# AROMA DE LOS RONES



# RUEDA DE AROMA Y SABOR



# FASES DEL ANÁLISIS GUSTATIVO (BOCA)

ATAQUE

EVOLUCIÓN

GUSTO FINAL

PERSISTENCIA



ALUMNO:

**CERTIFICACION INTERNACIONAL EN TECNOLOGIA Y ANALISIS  
SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS**

**EVALUACION DE DESTILADO**



|                                   | DESTILADO 1 | DESTILADO 2 | DESTILADO 3 |
|-----------------------------------|-------------|-------------|-------------|
| ANALISIS VISUAL                   |             |             |             |
| ANALISIS OLFATIVO                 |             |             |             |
| ANALISIS GUSTATIVO                |             |             |             |
| CALOR/ TANICIDAD-<br>ASTRINGENCIA |             |             |             |
| OBSERVACIONES                     |             |             |             |
| IDENTIFICACION                    |             |             |             |

# CERTIFICACION INTERNACIONAL EN TECNOLOGIA Y ANALISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

ALUMNO:



Productos: A-B-C-D



|           |           |       |         |              |
|-----------|-----------|-------|---------|--------------|
| EXCELENTE | MUY BUENO | BUENO | REGULAR | INSUFICIENTE |
|-----------|-----------|-------|---------|--------------|

|       |                                    |
|-------|------------------------------------|
| VISTA | PUREZA<br>Limpidez, sin partículas |
|-------|------------------------------------|

|        |                                                       |
|--------|-------------------------------------------------------|
| OLFATO | INTENSIDAD<br>Fuerza y persistencia del aroma         |
|        | COMPLEJIDAD<br>Variedad de aromas, elegancia y finura |
|        |                                                       |

|       |                                                               |
|-------|---------------------------------------------------------------|
| GUSTO | INTENSIDAD<br>Fuerza de los sabores y primera entrada         |
|       | COMPLEJIDAD<br>Variedad de sabores, elegancia y finura        |
|       | PERSISTENCIA<br>Duración de la sensación remanente en la boca |
|       |                                                               |

|               |                                |
|---------------|--------------------------------|
| JUICIO GLOBAL | ARMONIA<br>Apreciación General |
|---------------|--------------------------------|

|                  |
|------------------|
| VALORACION TOTAL |
|------------------|

|    |   |   |   |   |    |   |   |   |   |    |   |   |   |   |    |   |   |   |   |
|----|---|---|---|---|----|---|---|---|---|----|---|---|---|---|----|---|---|---|---|
| A  |   |   |   |   | B  |   |   |   |   | C  |   |   |   |   | D  |   |   |   |   |
| 10 | 8 | 6 | 4 | 2 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |

|    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |    |    |    |    |   |
|----|----|----|----|---|----|----|----|----|---|----|----|----|----|---|----|----|----|----|---|
| A  |    |    |    |   | B  |    |    |    |   | C  |    |    |    |   | D  |    |    |    |   |
| 10 | 8  | 6  | 4  | 2 | 10 | 8  | 6  | 4  | 2 | 10 | 8  | 6  | 4  | 2 | 10 | 8  | 6  | 4  | 2 |
| A  |    |    |    |   | B  |    |    |    |   | C  |    |    |    |   | D  |    |    |    |   |
| 25 | 20 | 16 | 10 | 5 | 25 | 20 | 16 | 10 | 5 | 25 | 20 | 16 | 10 | 5 | 25 | 20 | 16 | 10 | 5 |

|    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |    |    |    |   |   |
|----|----|----|---|---|----|----|----|---|---|----|----|----|---|---|----|----|----|---|---|
| A  |    |    |   |   | B  |    |    |   |   | C  |    |    |   |   | D  |    |    |   |   |
| 10 | 8  | 6  | 4 | 2 | 10 | 8  | 6  | 4 | 2 | 10 | 8  | 6  | 4 | 2 | 10 | 8  | 6  | 4 | 2 |
| A  |    |    |   |   | B  |    |    |   |   | C  |    |    |   |   | D  |    |    |   |   |
| 20 | 18 | 16 | 8 | 4 | 20 | 18 | 16 | 8 | 4 | 20 | 18 | 16 | 8 | 4 | 20 | 18 | 16 | 8 | 4 |
| A  |    |    |   |   | B  |    |    |   |   | C  |    |    |   |   | D  |    |    |   |   |
| 15 | 12 | 10 | 6 | 3 | 15 | 12 | 10 | 6 | 3 | 15 | 12 | 10 | 6 | 3 | 15 | 12 | 10 | 6 | 3 |

|    |   |   |   |   |    |   |   |   |   |    |   |   |   |   |    |   |   |   |   |
|----|---|---|---|---|----|---|---|---|---|----|---|---|---|---|----|---|---|---|---|
| A  |   |   |   |   | B  |   |   |   |   | C  |   |   |   |   | D  |   |   |   |   |
| 10 | 8 | 6 | 4 | 2 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 | 10 | 8 | 6 | 4 | 2 |

|   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|---|--|--|--|--|---|--|--|--|--|---|--|--|--|--|
| A |  |  |  |  | B |  |  |  |  | C |  |  |  |  | D |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|---|--|--|--|--|---|--|--|--|--|---|--|--|--|--|

NOTAS DE CATA:

| CORRESPONDENCIA VALORES FICHA DE CATA RON Y DESTILADOS |                                                   |                                                              |                                 |                                                                                                                 |                                                  |            |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|------------|
| VISTA                                                  | PUREZA                                            | 10                                                           | 8                               | 6                                                                                                               | 4                                                | 2          |
|                                                        |                                                   | Excelente                                                    | Muy bueno                       | Bueno                                                                                                           | Regular                                          | Deficiente |
| OLFATO                                                 | INTENSIDAD                                        | 10                                                           | 8                               | 6                                                                                                               | 4                                                | 2          |
|                                                        |                                                   | alcohol ausente , se siente el bouquet                       | Alcohol no se siente            | Alcohol que se puede sostener en el tiempo , agradable , si meto la nariz y se siente el alcohol regaña un poco | Sensación fuerte, similar alcohol farmacia       |            |
|                                                        | COMPLEJIDAD                                       | 25                                                           | 20                              | 16                                                                                                              | 10                                               | 5          |
|                                                        |                                                   | 20+ aromas                                                   | 10 a 19                         | 6 a 9 aromas                                                                                                    | 4 aromas                                         |            |
| GUSTO                                                  | INTENSIDAD                                        | 10                                                           | 8                               | 6                                                                                                               | 4                                                | 2          |
|                                                        |                                                   | Llena la boca con sensaciones, agradable, oleoso, sin ardor. | untuoso , desaparece casi ardor | ardor agradable.                                                                                                | picante, ardiente, seca un poco , pero agradable | ardor, tos |
|                                                        | COMPLEJIDAD                                       | 20                                                           | 18                              | 16                                                                                                              | 8                                                | 4          |
|                                                        | Correspondencia con la complejidad olfativa       |                                                              |                                 |                                                                                                                 |                                                  |            |
|                                                        | PERSISTENCIA (caudalias) en lengua no es posgusto | 15                                                           | 12                              | 10                                                                                                              | 6                                                | 3          |
|                                                        |                                                   | 16+                                                          | 10 a 15                         | 6 a 9 seg                                                                                                       | Ron Estandar. 6 seg ron 2 años                   |            |
| JUICIO GLOBAL<br>Unico Item Subjetivo                  | ARMONIA                                           | 10                                                           | 8                               | 6                                                                                                               | 4                                                | 2          |
|                                                        |                                                   |                                                              |                                 |                                                                                                                 |                                                  |            |

## ESCALA DE PUNTEO PARA ANALISIS SENSORIAL DE RONES DIPLOMADO

### VENEZUELA (DIPLOMADO)

|                                              |                       |
|----------------------------------------------|-----------------------|
| LOW PRICE (Menos de 1 año de envejecimiento) | < 50 puntos           |
| VALUE (1 a 2 años)                           | 50 puntos a 67 puntos |
| ESTANDARD (2 a 3 años)                       | 68 puntos a 72 puntos |
| PREMIUM ( 3 a 5 años)                        | 73 puntos a 77 puntos |
| SUPERPREMIUM (6 a 9 años)                    | 78 puntos a 82 puntos |
| EXTRAPREMIUM (10 a 15/19 años)               | 83 puntos a 91 puntos |
| ULTRAPREMIUM (> 15/19 años)                  | a partir de 92 puntos |

### VENEZUELA (DIPLOMADO)

|                                              |                       |
|----------------------------------------------|-----------------------|
| LOW PRICE (Menos de 1 año de envejecimiento) | < 50 puntos           |
| VALUE (1 a 2 años)                           | 50 puntos a 67 puntos |
| ESTANDARD (2 a 3 años)                       | 68 puntos a 72 puntos |
| PREMIUM (3 a 5 años)                         | 73 puntos a 77 puntos |
| SUPERPREMIUM (6 a 9 años)                    | 78 puntos a 82 puntos |
| EXTRAPREMIUM (10 a 15/19 años)               | 83 puntos a 91 puntos |
| ULTRAPREMIUM (> 15/19 años)                  | a partir de 92 puntos |

### INTERNACIONAL\*

LOW PRICE (Menos de 6 meses de envejecimiento)

VALUE (6 meses a 1 años)

ESTANDARD (1 a 3 años)

PREMIUM (4 a 9 años)

SUPERPREMIUM (10 a 15 años)

ULTRAPREMIUM (16 a 20 años)

PRESTIGE (> 20 años) LUJO/ RESERVAS MUY ESPECIALES

\* Correlación categorías Ronnes IWSR  
(International Wine and Spirit Report)



# CATA DE ANALISIS SENSORIAL Y PUNTEO



# CERTIFICACIÓN INTERNACIONAL EN TECNOLOGÍA Y ANÁLISIS SENSORIAL DE RONES Y DESTILADOS

**Pedro José Perales García** +58 424-273.9287  
pperales69@yahoo.com